
Deylem
Dst Gida
a member of Dostlar Group
www.dstgida.com.tr



Dst Gıda

a member of Dostlar Group



Firma Profili

DST GIDA, Türkiye'de 2010 yılında kurulmuş yeni bir firma olmasına rağmen, hazır dönerin doğduğu yer olarak kabul edilen Almanya'da sektörünün liderleri arasında bulunan ve 1999'dan beri faaliyette olan **Dostlar Döner 'in** bir alt kuruluşudur.
A.B. Ülkesindeki bilgi ve teknoloji birikimini ülkemize kazandıran **Dostlar Döner,** şehir ve sanayi kirliliğinden uzak, çevreye ve doğaya duyarlı tesisiyle İzmir Torbalı'da hizmet vermektedir.

Company Profile

DST GIDA, a young company established in Turkey in 2010 is a subsidiary of **Dostlar Doner** which was found in 1999 and is one of the leading companies within the doner sector in Germany the birthplace of ready doner. **Dostlar Doner** which enriches our country with its knowledge and tecnology from Europe provides service with its actual plant located in izmir Torbali away from urban and industrial pollution and sensitive to environment and nature on a surface of 4000 m^2 of which 1500 m^2 is a covered area.

Профиль Фирмы

Фирма **«ДСТ ГЫДА»,** основанная в Турции в 2010 году, является одним из лидеров в секторе приготовления шаурмы, готовой употреблению в Германии, считающейся родиной готовой к употреблению шаурмы, а также дочерней фирмой компании **«Достлар Донер»,** осуществляющей свою деятельность с 1999 года. Фирма «Достлар Донер», принесшая в нашу страну европейские опыт и технологии, оказывает свои услуги в Измире в районе Торбалы вдали от городских поселений и промышленного загрязнения на экологически чистых производственных комплексах.

سمة الشركة

على الرغم من ان **DST** للأغذية هي شركة حديثة أسست في تركيا في عام 2010، فهي المؤسسة الفرعية لشركة دوستلار للشاورما التي تعرف على انها مكان انتاج الشاورما الجاهزة والموجودة بين رواد القطاع في المانيا والتي تستمر في نشاطاتها منذ عام 1999. دوستلار للشاورما التي تكسب بلدنا خبرة المعلومات والتكنولوجيا الموجودة في الاتحاد الأوروبي، تقوم بتقديم الخدمة في منطقة توربالي في ازمير بمكان بعيد عن تلوث المناطق الصناعية والمدينة، من خلال تأسيسها الحساس للبيئة والطبيعة.

DST GIDA, üretim tesislerinin alt yapısı Avrupa standartlarına uygun olarak hazırlanmış ve içi son model modern makine parkıyla donatılarak örnek bir et ürünleri işleme tesisi haline getirilmiştir.

Üretimimizin her alanı temizlik ve dezenfeksiyona son derece uygun olup tüm zemin epoksi kaplıdır, bütün duvar ve tavanlar da gıda işletmelerine uygun ısı yalıtımlı sandviç panellerden oluşmaktadır.

Tüm alet ve ekipmanlarımız paslanmaz çelikten yapılmıştır.
Makine parkımızın çoğu yurt dışından sınıfının önde markalarından ithal edilmiştir.

tesisimiz

DST GIDA's production facilities infrastructure has been prepared in accordance with Europen standards and by the equipment of the interior with the latest and advanced machinery equipment it has been transformed to an exemplary meat processing plant.

Every area of our production is perfectly adapted to cleaning and disinfection procedure
All ground is covered with epoxy and all walls and ceilings are composed of adequate insulated sandwich panels
All tools and equipment are made of stainless steel.

Most of our machinery equipment is imported from abroad from leading brands.

our plant

Инфраструктура производственного комплекса «**ДСТ ГЫДА**» соответствует европейским стандартам и, будучи оборудованной новейшими технологиями, стала образцовым мясокомбинатом.

Все производственные помещения строго соответствуют правилам чистоты и гигиены , все полы покрыты эпоксидным покрытием, все стены и потолки сделаны их сэндвич-панелей с теплоизоляцией, необходимой для производства продуктов питания.

Все инструменты и станки изготовлены из нержавеющей стали.
Большинство наших станков импортируется из-за рубежа у ведущих брендов.

наши комплексы

البنية التحتية لتأسيسات الإنتاج لـ DST للأغذية مجهزة وفقا للمعايير الأوروبية وأصبحت تأسيسات صناعة منتجات اللحوم المثالية من خلال تجهيز داخلها بمجموعة مكنات عصرية وحديثة.
النظافة والتعقيم مناسب ومثالي جدا في كافة مجالات انتاجنا وجميع الأراضي مغطاة بالإيبوكسي، جميع الجدران والاسقف مزودة بعزل حرارة مناسب لصناعة المواد الغذائية ويتألف من لوحات على شكل السندويش.
جميع معداتنا وادواتنا مصنوعة من الفولاذ الذي لا يصدأ.
معظم مجموعة المكنات لدينا مستوردة من الماركات الرائدة من خارج البلد.

تأسيسنا




T266
FREY



AR-GE

Tesislerimizde Ar-ge çalışmaları da yapılmakta olup,ürünlerimiz gıda mühendislerimizce müşteri memnuniyeti ve gıda güvenliği kriterleri baz alınarak geliştirilmektedir.

НАУЧНО ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ РАБОТЫ

В нашем комплексе проводятся научно-исследовательские работы, наша продукция разрабатывается инженерами-технологами на основе критериев удовлетворенности клиентов и безопасности пищевых продуктов.

R&D

Also R&D studies are performed in our premises. Our products are developed by our food engineers based on customer satisfaction and food safety measures.

AR-GE

في تأسيساتنا يتم أيضا القيام بنشاطات AR-GE
، يتم تطوير منتجاتنا مع الاخذ بعين الاعتبار بقواعد امان الغذاء ورضاء
الزبائن وذلك من قبل مهندسي الغذاء لدينا.

et parçalama

Soğuk depodan monoray sistemle 12°C'deki parçalama alanına gelen karkaslar kasaplarımız tarafından önce kemiklerinden ayrılır,daha sonra etler kullanım alanına göre parçalanarak gruplandırılır. Ayrı ayrı paketlenen etler etiketlenerek soğuk havada depolanır.

cutting of meat

The carcasses are carried from the cold storage room via a monorail system to the cutting room which is at the temperature of 12°c where they are first deboned by our butchers and then cut and grouped according to the usage. İndividually packed meats are stored in the cold storage room after labelling.



разделка мяса

Вначале туши, поступающие со склада на разделочную площадку, при температуре 12°C отделяются мясниками от костей, а затем группируются в зависимости от назначения. Упакованное в отдельные пакеты мясо, маркируется и хранится в холодильном складе.

تقطيع اللحوم

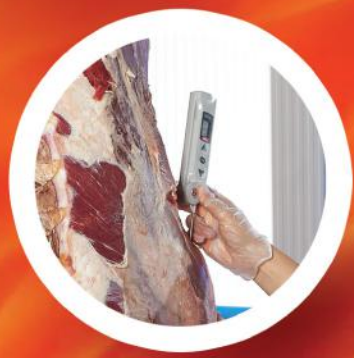
الذبائح القادمة الى مكان تقطيع اللحوم في درجة حرارة 12 درجة مئوية من خلال نظام السكة الوحيدة من الخزان البارد يتم نزع العظام منها من قبل الجزارين لدينا، ومن ثم يتم تصنيف اللحوم من خلال تقطيعها على حسب مجال استخدامها. يتم تخزين اللحوم المعبئة بشكل منعزل في الهواء البارد من خلال فرزها.



Dana eti çeyrek karkaslar halinde, piliç eti ise kemikli veya kemiksiz olarak Türkiye'nin önde gelen kalite belgeli entegre tesislerinden tedarik edilmektedir.
Bütün hammaddeler mal kabul aşamasında gıda mühendisleri tarafından kontrol edilmektedir.

Veal meat is supplied as carcass and chicken meat is supplied with bone or boneless from leading and quality certificated integrated facilities of Turkey.
All raw materials are controlled by food engineers at the stage of goods receiving.

Говядина поступает из ведущих турецких интегрированных комплексов в тушах, а куриное мясо поставляется также лидерами сектора очищенным от костей или с костями.
Все виды сырья проверяются инженерами -технологами на стадии приёмки товара.



يتم تأمين لحم البقر على شكل ربع ذبائح، ولحم الدجاج مع عظام او من دون عظام من التأسيسات المدمجة الرائدة في الجودة المسجلة في تركيا.
جميع المواد الخام تخضع الى الفحص من قبل مهندسي الغذاء في مرحلة قبول المواد.

mal kabul

goods receiving

приёмка товара

قبول المواد



Etler ürün işlemeye kadar 0°C 'deki depolarda dinlendirilir.
Toplam 400m²lik soğuk depomuz bulunmaktadır.

Tüm kritik kontrol noktalarında düzenli olarak iç denetimler yapılmaktadır.

depolama

Meats are stored at 0 °C until
processing in a 400 m² cold storage room.

Internal regular inspections are performed at all critical points.

storing

Перед обработкой мясо хранится на
складах при температуре 0°C.
Общая площадь наших холодильных
складов составляет 400м².

На всех критических точках регулярно проводится внутренний аудит.

хранение

يتم ترييح اللحوم في خزانات في درجة حرارة 0 درجة مئوية لغاية صنع المنتجات.
يوجد لدينا خزان بارد مجموع 400 م مربع.
يتم اجراء فحوصات داخلية بشكل منتظم في جميع نقاط الفحص الحساسة.

التخزين



kırmızı et döner işleme

red meat doner processing

обработка мяса крупного рогатого скота для шаурмы

تصنيع شاورما اللحم الأحمر



Yaprak döner ve kıyma döner için özenle seçip ayırdığımız etler ürün çeşidine göre özel sos ve baharatlarla tambur veya mikserlerimizde harmanlanır.Yaprak döner için soslanan etler et açma makinesinde ince yapraklar haline getirilerek, kıyma döner miski de özel form makinelerimizde şekillenerek döner şişlerine takılır ve gıdaya uygun streç folyolarla sarılarak özel arabalarında -40°Cde şoklanır.Gıda ambalajı olarak kullanılan tüm ürünler T.K.B. Gıda ve gıda ile temas eden malzemeler yönetmeliğine göre ruhsatlı firmalardan tedarik edilmektedir.

Meats which are meticulously selected for sliced and minced meat doner are mixed with special sauces and spices in our tumblers and mixers.The sauced meat for sliced meat doner is shaped in a flattening machine to thin slices and the mixture of minced meat doner is also shaped in our special forming machine the Kebab-line The respective meats are put on doner skewers are wrapped with food grade stretch fol and are frozen at -40 ²C on special transport trolleys. All products for food packaging are supplied from licensed companies and are in accordance with T.K.B regulations.



Тщательно отобранное нами мясо для приготовления тонко нарезанной шаурмы и шаурмы из фарша, в зависимости от вида продукта обрабатываются специальными соусами и специями в барабане или смесителе. Мясо, обработанное соусом для приготовления тонко нарезанной шаурмы помещается в специальную установку, где ей придаётся соответствующая форма, а фарш помещается в специальные формовочные установки, после чего надевается на шомпол для шаурмы и оборачивается специальной плёнкой стретч и подвергается термальному шоку при температуре -40°C. Все виды продукции, используемые для упаковки пищевых продуктов, закупаются у фирм, имеющих лицензию в соответствии с Директивой безопасности продовольственных продуктов и Директивой о материалах, соприкасающихся с пищевыми продуктами.

اللحوم التي نختارها ونخصصها بعناية كبير
ة من اجل الشاورما الشرائح وشاورما اللحم
المفروم يتم تخليطها مع البهارات والصلصات
الخاصة وذلك على حسب نوع المنتج في
خلاطاتنا او الأسطوانات. اللحوم المضاف اليها
الصلصات من اجل شاورما الشرائح يتم جعلها
على شكل شرائح رقيقة من خلال مكنة فتح اللحم،
شاورما اللحم المفروم يتم تشكيلها في مكنات
التشكيل الخاصة لدينا ويتم تعليقها على سيخ الشاورما
ويتم لفها برقائق مناسبة للقواعد الغذائية ويتم تجميدها
وصعقها في العربات الخاصة في درجة حرارة -40
درجة مئوية. جميع المنتجات المستخدمة على شكل
عبوات غذائية يتم تأمينها من الشركات المرخصة على
حسب قوانين المواد الملامسة للأغذية واغذية T.K.B.

beyaz et döner işleme

Etler özel sosumuzla vakumlu tamburlarda karıştırılır,1 gün bekletilerek marinasyon işlemi gerçekleştirilir.

Marine edilen etler gıda mühendislerimizin gözetimi altında eğitimli ustalarımız tarafından güvenli ve sağlıklı koşullarda döner şişlerine takılarak baton döner formuna getirilir.

Gıdaya uygun strech folyolarla sarılarak özel arabalarda -40°C'de şoklanırlar.

white meat doner processing

Meats are mixed with our special sauce in vacuumed tumblers and marinated for a day.

This meat is put on skewers and is formed to raw shaped doner by our masters in safe and hygirnic conditions under the supervision of our food engineers.

обработка мяса для куриной шаурмы

Мясо смешивается со специальными соусами в вакуумных барабанах и маринуется в течение 1 дня.

Маринованное мясо насаживается на вертел для шаурмы с соблюдением правил гигиены и безопасности продуктов питания опытными мастерами под наблюдением инженеров-технологов, после чего ему придается соответствующая форма. Шаурма оборачивается пищевой фольгой и подвергается шок-обработке в специальных тележках при температуре -40°C.

صناعة شاورما لحم الدجاج

يتم تخليط اللحوم مع صلصتنا الخاصة في أسطوانات تفريغ هوائي، يتم تحقيق عملية التخمير من خلال تخميرها بالبهارات ليوم واحد.
اللحوم المخمرة يتم تعليقها على اسياخ الشاورما في ظروف صحية وامنة من قبل معلمينا الخبيرين تحت مراقبة مهندسي الغذاء لدينا وبهذا الشكل يتم جعلها بحالة شاورما قطعة واحدة.
يتم لفها برقائق مناسبة للقواعد الغذائية ويتم تجميدها وصعقها في العربات الخاصة في درجة حرارة -40 درجة مئوية.



döner pişirme

Özel pişirme odalarında robotlar tarafından özenle pişirilip kesilen dönerlerimiz soğutulduktan sonra şoklanarak paketlenir.

PİŞMİŞ DÖNER ÇEŞİTLERİMİZ,
PİLİÇ GRUBU;
Pişmiş Piliç Döner 2,5 kg poşet
Pişmiş Piliç 1 kg poşet
Pişmiş Piliç Döner 300 gr tabak
DANA GRUBU;
Pişmiş Dana Kıyma Döner 2,5 kg poşet
Pişmiş Dana Kıyma 1 kg poşet
Pişmiş Dana Kıyma Döner 300 gr tabak

roasting doner

Convenience doners which are meticulously cooked and cut by doner robots in our special cooking rooms are frozen after cooling and packaging.

CONVENIENCE DONER TYPES
CHICKEN GROUP;
Chicken Doner 2,5 kg bag
Chicken Doner 1 kg bag
Chicken Doner 300 g plate
VEAL MEAT GROUP;
Veal Minced Meat Doner 2,5 kg bag
Veal Minced Meat Doner 1 kg bag
Veal Minced Meat Doner 300 g plate



Приготовление Донера

Донер, приготовленный на специальных роботных установках, нарезается и охлаждается, после чего подвергается шоковой обработке и упаковывается.
Видыготового к употреблению донера,
Группы изделий из куриного мяса
Готовыйк употреблению куриный донер, пакет 2,5 кг
Готовый к употреблению цыплёнок, пакет 1 кг
Готовыйк употреблению куриный донер,тарелка 300 гр
Группа изделий из говяжего мяса
Готовыйк употреблению донеризговяжегофарша,пакет 2,5 кг
Готовый к употреблению говяжий фарш 1 кгпакет
Готовыйк употреблению донериз говяжего фарша,тарелка 300 гр

شواء الشاورما

يتم طهي وشواء الشاورما في غرف الطهي الخاصة من قبل روبوتات
بعد تبريد الشاورما المقطعةو تعلب بعد تعريضها للصعق.
أنواع الشاورما المطهية،
مجموعة الدجاج،
شاورما دجاج مطهية أكياس 2.5 كغم
دجاج مطهي كيس 1 كعم
شاورما دجاج مطهي طبق 300 غم
مجموعة لحم العجل،
شاورما لحمة عجل مفرومة مطهية أكياس 2.5 كغم
شاورما لحمة عجل مفرومة مطهية أكياس 1 كغم
شاورما لحمة عجل مفرومة مطهية طبق 300 غم



Dst Gıda
a member of Dostlar Group

baton döner grubu

raw doner group

батон-шаурма

مجموعة الشاورما قطعة واحدة

piliç döner çeşitleri %100 piliç eti

%100 piliç eti
%35 but, %65 piliç eti
%50 but, ½50 piliç eti
%100 but eti
Sebzeli tavuk döner
Hindi döner

olmak üzere 6-8-10-12-15-20-25-30-40 ve üzeri kilolarda müşteri talebi doğrultusunda dondurulmuş baton döner üretilmektedir.

виды куриной шаурмы 100%мясо грудинки

100% куриное мясо
35%ножки, 65% куриное мясо
50%ножки, 50% куриное мясо
100%ножки
Куриная шаурма с овощами
Шаурма из индюшачьего мяса

Изготовляется в 6, 8, 10, 12, 15, 20, 25, 30, 40 кг и выше упаковках по требованию клиентов.

chicken doner types 100% breast meat

100% breast meat
35%thigh 65% breast meat
50%thigh 50% breast meat
100% thigh meat
Speral chicken doner writh vegetable
Turkey doner

Frozen raw doner is produced as listed below in 6-8-10-12-15-20-25-30-40 kg and other sizes depending on customers request.

أنواع الشاورما الدجاج لحم صدر 100%

لحم دجاج 100%
لحم فخذ 35%، لحم دجاج 65%
لحم فخذ 50%، لحم دجاج 50%
لحم فخذ 100%
شاورما دجاج بالخضار
شاورما حبش
حيث يتم انتاج شاورما قطعة واحدة مجمدة في اوزان
6 – 8 – 10 – 12 – 15 – 20 – 25 – 30 – 40
وما فوق على حسب طلب الزبائن.







dana döner çeşitleri
%100 dana eti

%100 yaprak
%80 yaprak %20 kıyma
%60 yaprak %40 kıyma
%60 kıyma %40 yaprak
%80 kıyma %20 yaprak
%90 kıyma %10 yaprak

olmak üzere 5-6-8-10-12-15-20-25-30-40 ve üzeri kilolarda müşteri talebi doğrultusunda dondurulmuş baton döner üretilmektedir.

говяжья шаурма
100%говядина

100%тонко нарезанное мясо
80%тонко нарезанное мясо 20%фарш
60% тонко нарезанное мясо 40% фарш
60% фарш 40%тонко нарезанное мясо
80% фарш 20% тонко нарезанное мясо
90% фарш 10% тонко нарезанное мясо

Изготовляется в виде замороженного батона-шаурмы в 5-6-8-10-12-15-20-25-30-40 кг и выше упаковках по требованию клиентов.

veal doner types
100% veal meat

100% sliced meat
80% sliced -20% minced meat
60% sliced -40% minced meat
60%minced -40% sliced meat
80% minced -20% sliced meat
90% minced -10% sliced meat

Frozen raw doner is produced as listed below in 5-6-8-10-12-20-25-30-40 kg and other sizes depending on customers request.

أنواع شاورما البقر لحم بقري 100%

شرائح 100%
شرائح 80%، لحم مفروم 20%
شرائح 60%، لحم مفروم 40%
لحم مفروم 60%، شرائح 40%
لحم مفروم 80%، شرائح 20%
لحم مفروم 90%، شرائح 10%
حيث يتم انتاج شاورما قطعة واحدة مجمدة
في اوزان 5 - 6 – 8 – 10 – 12 – 15 – 20 – 25 – 30 – 40
وما فوق على حسب طلب الزبائن.








Deylem
Piliç Döner
Chicken doner شارما الفروج Куриная Шаурма
2500g
Deylem
Piliç Döner
Chicken doner شارما الفروج Куриная Шаурма
1000 g
Deylem


Deylem
Dana Döner
Deylem
Dana Döner
2500 g
1000 g



Dos

Gro



Bayiler ve subeler:
Almanya da ürettiğimiz dönerleri Avrupa genelinde çesitli şube ve yetkili bayilerimiz aracılığı ile satışa sunmaktayız.

Retailers and Branches
We put Doner which we produce in Germany on the market by means of our several branches and authorized retailers across the Europe.

Дистрибьюторы и филиалы
Изготовляемая в Германии шаурма поступает в продажу в Европе через компетентных дистрибьюторов и филиалы.

الوكلاء المعتمدين والفروع
الشاورما التي ننتجها في المانيا يتم تقديمها الى الأسواق بو اسطة وكلائنا المعتمدين وفروعنا الموجودة في مختلف البلاد\ الأوروبية.

DOSTLAR GmbH, Dönerproduktion
Gewerbegebiet Klinkenthal 11
D-66578 **Schiffweiler / Germany**

Fresh & Frozen Logistics GmbH
Gewerbegebiet Klinkenthal 11
D-66578 **Schiffweiler / Germany**

DOSTLAR Convenience food GmbH
Gewerbegebiet Klinkenthal 16
D-66578 **Schiffweiler** / **Germany**

DOSTLAR Italia srl
Viale Europa 16, I-02030
Osteria Nuova **ROMA**

DOSTLAR France Sarl
Zac du Bois Moussay
38/44 Rue Colonel Roll Tanguy
F-93240 Stains **PARIS**

EUROKEBAB S.L
IMPORTACION Y EXPORTACION, S.L.
C/Penuela – Nave 25
E-29140 **Malaga**

www.dostlar.biz

tlar

oup







DST GIDA PAZ. AMBL. TAŞ.
SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.
Gazi Mustafa Kemal Mah.
Yel Değirmeni Cad.NO:9
Karakuyu-Torbalı / **İZMİR/TÜRKİYE**
TR - 35860

AKDENİZ BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ
Akdeniz Deylem Döner
Şafak Mah.5022 Sokak No:30
Kepez / **Antalya**

www.dstgida.com.tr

sevkiyat bölümü

Şoklanan dönerler kolilenerek sevkiyata kadar
FİFO sisteminde -18°C' de depolanırlar.

Tüm soğuk oda sıcaklıkları hem otomatik olarak bilgisayar sisteminde
hem de sıcaklık takip formlarında manuel olarak takip altında tutulmaktadır.

Dondurulmuş grubu ürünler yine - 18°C'deki özel soğutmalı araçlarda
soğuk zinciri bozulmayacak şekilde sevkiyatı yapılmaktadır.

shipment

Shock-frozen doners are packaged and stored with the
FIFO system at -18 °C until their shipment.

All cold storage rooms are kept under monitoring both automatically in computer system and manually in monitoring forms.

Frozen group products are shipped in
refrigerated vehicles at -18° C ensuring a continuous cold chain.



отдел отправки

Обработанная шаурма после проверки помещаются на хранение до отправки при температуре **-18ºC по системе FİFO**.

Учёт горячих и холодных температур ведётся как автоматически в компьютерной системе, так и мануально путём заполнения форм отслеживания температуры.

Замороженные продукты отправляются в специальных морозильных транспортных средствах при температуре -18°C.

قسم النقل

الشاورما المجمدة يتم تعبئتها في صناديق وتخزينها في نظام FİFO
في درجة حرارة -18 درجة مئوية لغاية نقلها.
جميع درجات حرارة الغرف الباردة يتم التحكم بحرارتها بشكل اوتوماتيكي
عن طريق الكمبيوتر وبشكل يدوي في أنظمة مراقبة الحرارة.

منتجات المواد الغذائية المجمدة يتم نقلها في عربات برادات خاصة في درجة حرارة
-18 درجة مئوية بشكل لا يفسد سلسلة التبريد.

















Kalitede Lider Marka

Leading brand of quality

www.dstgida.com.tr

Ведущий бренд в качестве

Dst Gıda
a member of Dostlar Group



mrtsistem

SERTİFİKA
CERTIFICATE

Sertifika No / Certificate No

DST GIDA PAZARLAMA AMBALAJ TAŞIMACILIK SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

Gazi Mustafa Kemal Mah. Yel Değirmeni Cad. No: 9 Torbalı / İZMİR / TÜRKİYE

Baton Dana Döner, Baton Piliç Döner, Baton Hindi Döner, Pişmiş Dana Döner, Pişmiş Piliç Döner, Pişmiş Hindi Döner

Raw Veal Doner, Raw Chicken Doner, Raw Turkey Doner, Cooked Veal Doner, Cooked Chicken Doner, Cooked Turkey Doner

HELAL

Helal Gıda Uygunluk Belgesi

Halal Food Certificate of Conformity

Kuruluşun yönetim sisteminin, MRT SISTEM LTD. tarafından yapılan denetimler sonucunda, belirtilen faaliyet kapsamında ilgili standart şartlarını karşıladığı gözlemlenmiştir.

The organization's management system, as a result of audits conducted by the MRT SISTEM LTD., under the specified activity has been observed to meet the Standard requirements.

Sertifika Yayın Tarihi / Issue Date:
18 Aralık 2014

Geçerlilik Tarihi / Expiry Date:
17 Aralık 2015

Sertifikasyon Periyodu / Certification Period:
1 YIL / Years

Sertifikasyon Geçerlilik Tarihi / Certification Expiration Date:
17 Aralık 2015

Murat Karagözlü
Genel Müd. / General Mng.

MRT SISTEM GIDA VE PERSONEL BELGELENDİRME DENETİM ULUSLARARASI GÖZETİM VE EĞİTİM HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.

TCS CERTIFICATE

DST GIDA PAZARLAMA AMBALAJ TAŞIMACILIK SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

Gazi Mustafa Kemal Mah. Sultan Kuyusu Cad. No:86 Karakuyu Torbalı / İZMİR

TCS Belgelendirme tarafından denetlenmiş ve uygulamakta olduğu Kalite Yönetim Sisteminin
is audited by TCS Certification and applied Quality Management System meet the requirements of

ISO 9001:2008

standardına aşağıdaki kapsamda uymakta olduğu gözlenmiştir.
standard for the following activities.

Etin İşlenmesi ve Et Ürünlerinin İmalatı

Meat Processing and Manufacturing of Meat Products

Sertifika No / Certificate No: QM-0090- 120156-TR

08.04.2012 Sertifika Tarihi / Certificate Date	31.03.2013 Sertifika Son Basım Tarihi / Certificate Last Issue Date
08.04.2015 Belgelendirme Periyodu Bitiş Tarihi / Certification Period Expiration Date	06.04.2015 Sertifika Geçerlilik Tarihi / Certificate Expiry Date

ONAY
APPROVAL

Ali Nihat Tarlan Cad. No: 103 D: 9 Küçükbakkalköy Ataşehir / İstanbul
T: 0216 573 55 53 F: 0216 573 88 81 info@tcsbelgelendirme.com www.tcsbelgelendirme.com

TCS CERTIFICATE

DST GIDA PAZARLAMA AMBALAJ TAŞIMACILIK SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

Gazi Mustafa Kemal Mah. Sultan Kuyusu Cad. No:86 Karakuyu Torbalı / İZMİR

TCS Belgelendirme tarafından denetlenmiş ve uygulamakta olduğu Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin
is audited by TCS Certification and applied Food Safety Management System meet the requirements of

ISO 22000:2005

standardına aşağıdaki kapsamda uymakta olduğu gözlenmiştir.
standard for the following activities.

Etin İşlenmesi ve Et Ürünlerinin İmalatı

Meat Processing and Manufacturing of Meat Products

Sertifika No / Certificate No: FS-0090- 120156-TR
Kategori / Category: C

08.04.2012 Sertifika Tarihi / Certificate Date	31.03.2013 Sertifika Son Basım Tarihi / Certificate Last Issue Date
08.04.2015 Belgelendirme Periyodu Bitiş Tarihi / Certification Period Expiration Date	06.04.2015 Sertifika Geçerlilik Tarihi / Certificate Expiry Date

ONAY
APPROVAL

Ali Nihat Tarlan Cad. No: 103 D: 9 Küçükbakkalköy Ataşehir / İstanbul
T: 0216 573 55 53 F: 0216 573 88 81 info@tcsbelgelendirme.com www.tcsbelgelendirme.com

T.C.
İZMİR VALİLİĞİ
İL GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ
İŞLETME ONAY BELGESİ

T.C. GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI

Onay Numarası	: 35-0199
İşletmecinin Adı-Soyadı / Tüzel Kişiliğin Adı	: DST Gıda Pazarlama Ambalaj Taşımacılık San. ve Tic. Ltd. Şti.
İşletmenin Ticaret Unvanı	: DST Gıda Pazarlama Ambalaj Taşımacılık San. ve Tic. Ltd. Şti.
İşletmenin Adresi	: Gazi Mustafa Kemal Mah. Sultan Kuyusu Cad. No:86 Karakuyu Torbalı - İzmir / Türkiye
İşletmenin Kategorisi	: KIYMA, HAZIRLANMIŞ ET KARIŞIMLARI VE MAE
İşletmenin Faaliyeti	: Hazırlanmış Et Karışımı Üreten İşletme
Belgenin İlk Veriliş Tarihi	: 30.04.2013
Belgenin Değişiklik Tarihi	:

İş bu belge, 5996 sayılı Kanunun 30 uncu maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.

Ahmet GÜLDAL
İl Müdürü

T.C.
İZMİR VALİLİĞİ
İL GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ
İŞLETME ONAY BELGESİ

T.C. GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI

Onay Numarası	: 35-0199
İşletmecinin Adı-Soyadı / Tüzel Kişiliğin Adı	: DST Gıda Pazarlama Ambalaj Taşımacılık San. ve Tic. Ltd. Şti.
İşletmenin Ticaret Unvanı	: DST Gıda Pazarlama Ambalaj Taşımacılık San. ve Tic. Ltd. Şti.
İşletmenin Adresi	: Gazi Mustafa Kemal Mah. Sultan Kuyusu Cad. No:86 Karakuyu Torbalı - İzmir / Türkiye
İşletmenin Kategorisi	: ET ÜRÜNLERİ
İşletmenin Faaliyeti	: İşleme Tesisi
Belgenin İlk Veriliş Tarihi	: 30.04.2013
Belgenin Değişiklik Tarihi	:

İş bu belge, 5996 sayılı Kanunun 30 uncu maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.

Ahmet GÜLDAL
İl Müdürü



DST GIDA PAZ. AMBL. TAŞ. SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.
Gazi Mustafa Kemal Mah.Yel Değirmeni Cad.NO:9
Karakuyu-Torbalı/ İZMİR
TR -35860

Tel: +90 232 866 22 34 • Fax:+90 232 866 20 94

www.dstgida.com.tr



Yetkili Bayii Kaşe / Authorized Dealer Stamp
Уполномоченный Печать Дилера

Basım Yeri:
MET MATBAACILIK AMBALAJ A.Ş.
Basım Tarihi: 17.02.2015

KOSGEB
www.kosgeb.gov.tr